cosy LIFE

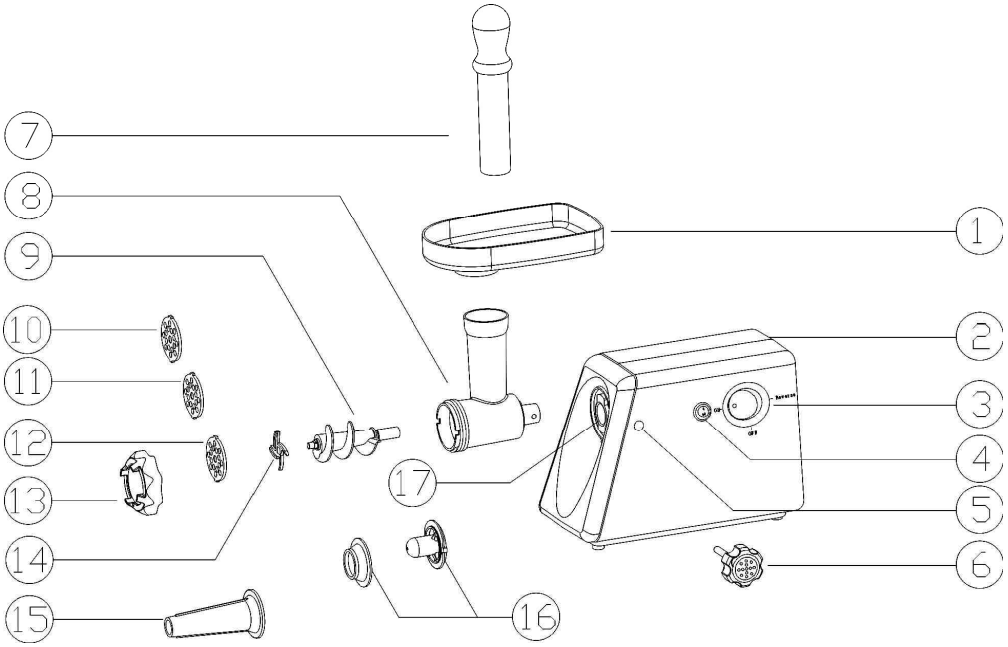
Hachoir à viande
928913

HA1

130222

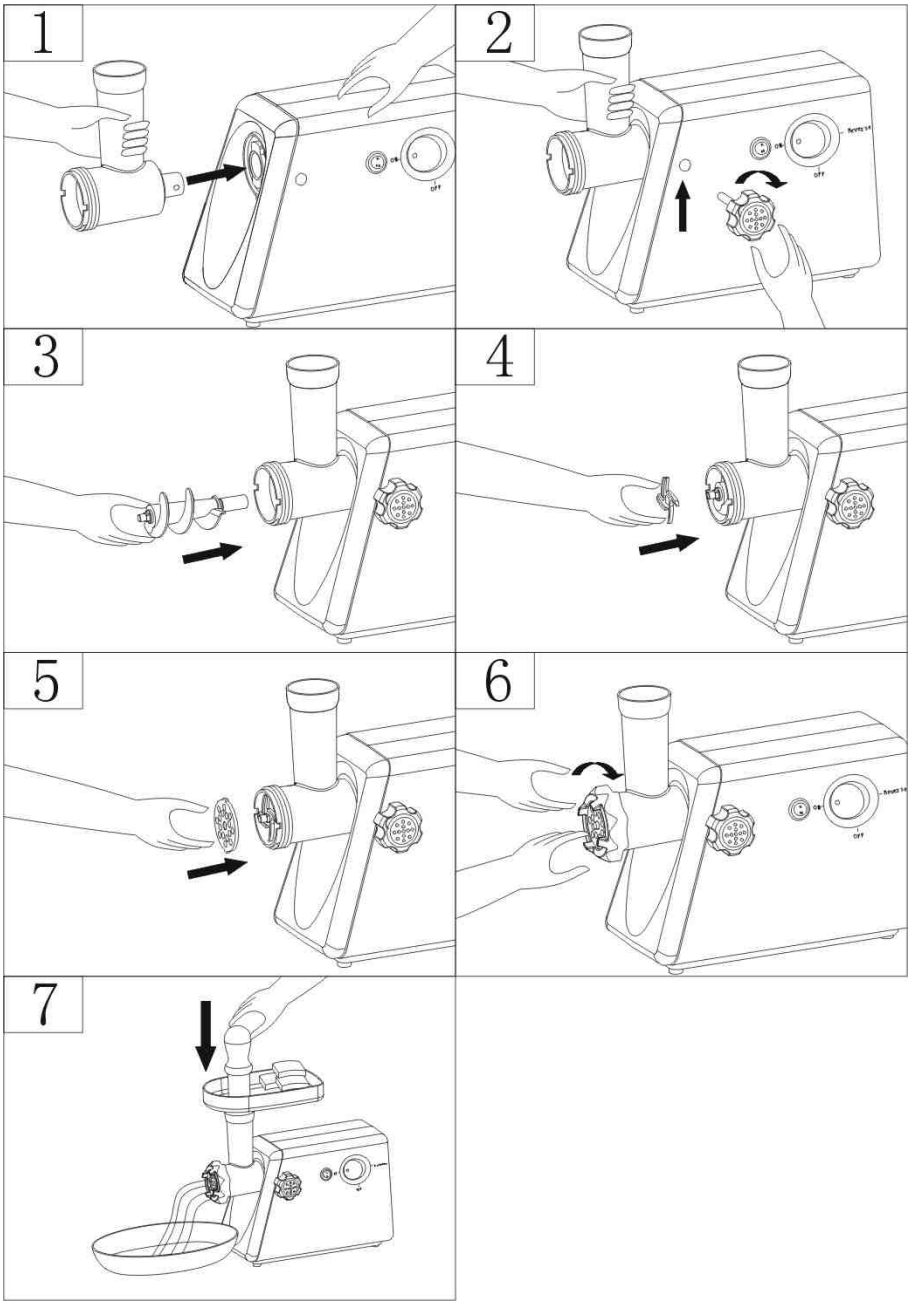
230V~ 50Hz 450Wnom

↑
Front cover page (first page)



FR

1. Plateau de remplissage
2. Bloc moteur
3. Interrupteur marche/arrêt/rotation inversée
4. Interrupteur R/ON
5. Ouverture pour bouton de verrouillage
6. Bouton de verrouillage
7. Poussoir
8. Tubulure
9. Vis sans fin
10. Disque perforé (fin)
11. Disque perforé (moyen)
12. Disque perforé (gros)
13. Anneau de fixation
14. Lame
15. Trémie de remplissage de saucisses
16. Accessoire pour "Kebbe"
17. Entrée de la tubulure


1
2
3
4
5
6
7

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.
***Important**: Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.*
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*).
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice. Suivez surtout les consignes concernant le montage des accessoires avant de mettre l'appareil en marche.
- ❑ Eteignez le hachoir à viande et débranchez-le lorsqu'il n'est pas en utilisation ou lorsque vous effectuez les opérations de montage et démontage.
- ❑ Ne touchez jamais la vis sans fin ou la lame sans avoir débranché la fiche de la prise de courant au préalable.
- ❑ N'utilisez pas le hachoir à viande près de sources de chaleur (plaque de cuisson, gril, four…).
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- ❑ Ce genre d'appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique "Intervalles d'utilisation" du présent mode d'emploi.
- ❑ Utilisez uniquement le poussoir afin de pousser la viande vers la vis sans fin. N'utilisez jamais vos doigts ou d'autres accessoires.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec de la nourriture.
- ❑ La fonction inverse est interdite lorsque l'appareil est en utilisation (par exemple mettre le bouton "ON" en position "R" ou au contraire). Attendez au moins une minute jusqu'à ce que le hachoir s'est arrêté complètement, sinon un bruit anormal, une vibration ou une étincelle électrique à l'intérieur de l'appareil pourrait se produire. Ceci pourrait mener facilement à l'endommagement de l'appareil et effrayer l'utilisateur.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

Conservez précieusement cette notice.

INTERVALLES D'UTILISATION

Cet appareil ne peut être utilisé de façon professionnelle. Vous devez respecter les pauses de fonctionnement. Dans le cas contraire vous risqueriez d'endommager le moteur. Référez-vous à la plaque signalétique de votre appareil pour connaître la durée maximale d'utilisation continue (notée KB xx min. où xx est la durée maximale). Les pauses de fonctionnement doivent durer au moins 10 minutes.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle du réseau dans votre maison.
Lavez toutes les parties (sauf le corps de l'appareil) à l'eau chaude savonneuse.
Avant de brancher la fiche dans la prise de courant, assurez-vous que l'interrupteur "marche/arrêt/rotation inversée" est en position "OFF".

UTILISATION (cf. page 5)

MONTAGE

Prenez la tubulure et insérez-la d'une main dans l'ouverture d'entrée (fig. 1), mettez le bouton de verrouillage dans l'ouverture du côté du bloc moteur de l'autre main, et resserrez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de verrouiller la tubulure (fig. 2).
Insérez la vis sans fin dans la tubulure, d'abord l'extrémité longue, en la tournant un peu jusqu'à ce qu'elle soit fixée au bloc moteur (fig. 3).
Mettez la lame sur l'axe de la vis sans fin, la lame orientée vers l'avant comme illustré (fig. 4). Si la lame n'est pas fixée correctement, la viande ne sera pas hachée.
Montez le disque perforé désiré à côté de la lame, et assurez-vous que les saillies s'insèrent dans les fentes (fig. 5).
Appuyez sur le centre du disque perforé d'un doigt, puis vissez l'anneau de fixation de l'autre main (fig. 6). Ne forcer pas trop.
Placez le plateau de remplissage sur la tubulure et fixez-le en position.
Mettez l'appareil sur une surface stable.
Le passage d'air en bas et sur le côté du bloc moteur doit toujours être laissé libre et pas obstrué.

HACHER DE LA VIANDE

Coupez les aliments en morceaux (de la viande désossée et dégraissée sans tendons est recommandée, taille approximative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) pour qu'ils entrent facilement dans l'ouverture de remplissage.
Branchez la fiche dans une prise de courant et mettez l'interrupteur "R / ON" sur la position "ON", puis mettez l'interrupteur "marche/arrêt/rotation inversée" sur la position "ON".
Mettez les aliments dans le plateau de remplissage. Utilisez uniquement le poussoir (fig. 7).
Eteignez l'appareil après l'usage et débranchez la fiche de la prise de courant.

FONCTION ROTATION RENVERSÉE
En cas de blocage, éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur "R / ON" sur la position "R" et l'interrupteur "marche/arrêt/rotation inversée" sur la position "R".
La vis sans fin tournera en sens inverse, et la tubulure se videra.
Si ça ne marche pas, éteignez l'appareil et nettoyez-le.

PRÉPARER DU KEBBE
RECETTE
FARCE

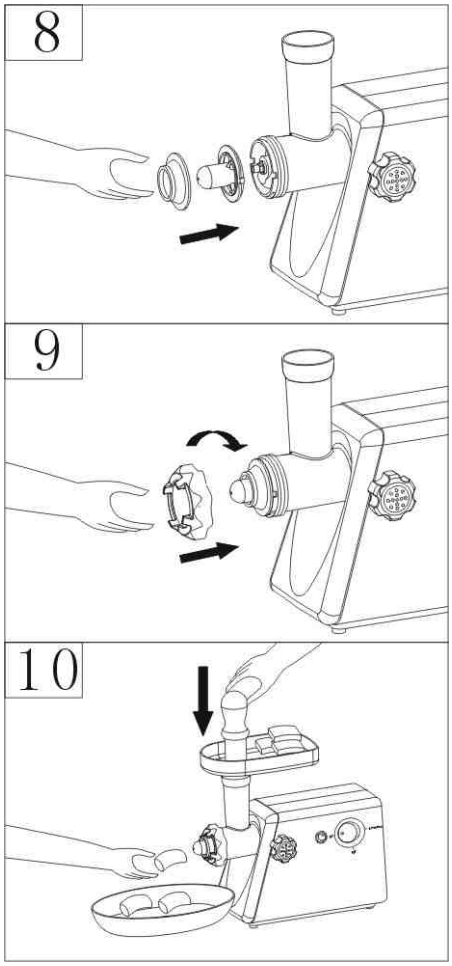
Mouton	100g
Huile d'olive	1 ½ cuillères à soupe
Oignon (coupé finement)	1 ½ cuillères à soupe
Epices	selon votre goût
Sel	selon votre goût
Farine	1 ½ cuillères à soupe

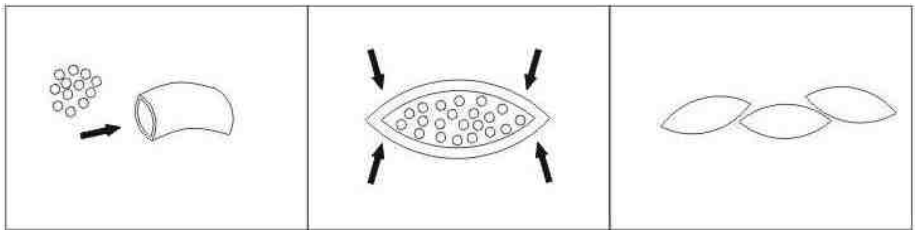
Hachez le mouton une ou deux fois.
Faites frire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit brun doré et ajoutez le mouton haché, quatre-épices, sel et farine.

COUVERTURE DE SORTIE

Viande maigre	450g
Farine	150-200g
Epices	selon votre goût
Noix de muscade (coupée finement)	1
Poivron rouge en poudre	selon votre goût
Poivre	selon votre goût

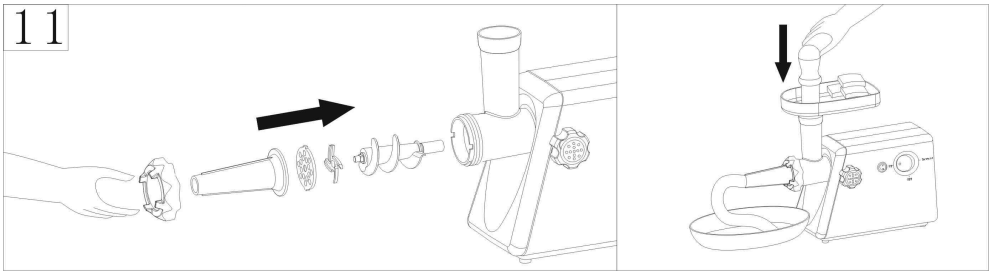
Hachez la viande trois fois et mélangez tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine crée une meilleure consistance et un meilleur goût.
Hachez le mélange trois fois.
Démontez l'appareil afin d'enlever le disque perforé et la lame.
Montez les accessoires kebbe sur l'axe de la vis sans fin, et assurez-vous que les saillies s'insèrent dans les fentes (fig. 8).
Vissez l'anneau de fixation. Ne forcer pas trop (fig. 9).
Construisez la couverture de sortie cylindrique (fig. 10).
Formez du kebbe comme illustré ci-dessous et faites frire en friteuse.





PRÉPARER DE LA SAUCISSE

Avant de commencer, veuillez monter l'accessoire de saucisse comme suit (fig. 11).



EN CAS DE BLOCAGE DU MOTEUR

Si le moteur ralentit ou s'arrête, il est possible que la viande bloque le hachoir. Dans ce cas, utilisez l'interrupteur de rotation inversée. Pour cela, éteignez d'abord le hachoir à viande en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt, puis appuyez sur l'interrupteur de rotation inversée. La vis sans fin commencera à tourner en sens inverse et la viande bougera aussi en sens inverse afin de libérer l'entonnoir. Pour arrêter la fonction de rotation inversée, lâchez simplement l'interrupteur de rotation inversée. Alors vous pouvez de nouveau appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt.
Soyez très prudent lorsque vous manipulez la lame, car elle est très coupante. Si le moteur est encore bloqué, débranchez l'appareil et démontez ses accessoires.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez les parties plastiques de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Nettoyez les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Ne placez aucune pièce de votre appareil au lave-vaisselle.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garanti ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

* sur présentation du ticket de caisse

	Importé par: 1000411 **Pour : ELECTRO DEPOT CAMPUS** 1 route de vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL	**Fabriqué en RPC**

↑
Back cover page (last page)